

В диссертационный совет 24.2.425.03  
при ФГБОУ ВО «Уральский  
государственный экономический  
университет»

### ОТЗЫВ

на автореферат диссертации **Кадрицкой Елены Александровны** на тему « Разработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури », представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Диссертационная работа, посвящена решению комплекса научно-практических задач, направленных на разработку новых технологических решений необходима для снижения как продуктовой, так и технологической импортозависимости. Работы в этом направлении позволят получать новые пищевые ингредиенты и продукты с добавленной стоимостью что в приоритете с учетом изменения подходов в науке о питании. Таким образом, актуальность и практическую значимость приобретают разработка новых и совершенствование существующих технологий пищевых ингредиентов из вторичных растительных ресурсов для использования их в технологии пищевых продуктов.

**Научная новизна** исследования состоит в разработке способа выделения пищевого ингредиента меланина из лузги гречихи посевной с экстрагированием в качающемся автоклаве для проведения гетерогенных процессов, позволяющий получать меланин без примесей гемицеллюлоз и пектина. Достоинством представленной работы является метод исследования комплекса оптических характеристик темноокрашенных порошкообразных пищевых ингредиентов и позволяющий прогнозировать интенсивность цвета кондитерских глазурей. Основные результаты диссертационной работы опубликованы в открытой печати и представлены на конференциях (опубликована 21 работа, в том числе 1 статья в издании, индексируемом в базах Scopus и Web of Science; 6 статей в изданиях, включенных в перечень рецензируемых научных изданиях ВАК Минобрнауки РФ; 4 статьи в журналах РИНЦ, 9 статей в материалах конференций и сборниках научных трудов; 1 патент РФ на изобретение.

Новизна технических решений подтверждена патентом РФ №2780731 «Способ выделения меланина из лузги гречихи» Разработанные технологии и рецептуры апробированы в условиях производства ООО «Профи-Дар» в г.Среднеуральск) и ООО «Удача»(г Верхняя Пышма)

**Структура и объем диссертации.** Диссертация состоит из введения, четырех глав, списка литературы и семи приложений. В целом автореферат позволяет сделать вывод, что представленная диссертация на тему:

« Разработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури », по структуре и содержанию соответствует требованиям пп.9.14 « Положения о порядке присуждения ученых степеней », утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года №842 ( в актуальной редакции ), а ее автор Кадрицкая Елена Александровна заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3.-Пищевые системы

Доктор технических наук, профессор,  
доцент кафедры «Технология продукции  
и организация общественного питания»  
Институт Торговли и Сферы Услуг ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| ФГАОУ ВО СФУ      |                             |
| Подпись           | <i>Струпан Е.А.</i> заверяю |
| Делопроизводитель | <i>Струпан Е.А.</i>         |
| «20»              | 20 23                       |

